

¡Inspeccione su Queso!

¡Productos lácteos, como queso suave y crema agria hechos de leche sin pasteurizar puede ser peligroso para su salud!

Cuando compre queso, asegúrese de que tenga la etiqueta, que este refrigerado, que este apropiadamente sellado y que en la lista de los ingredientes indique “Leche pasteurizada.” Esto le ayudara a proteger a usted y a su familia.



Aségurese estos quesos estan a salvo antes que usted compre



Queso Fresco



Queso Panela



Queso Seco



Queso Asadero



Queso Oaxaca



Queso Cotija

Sugerencias para comprar un queso saludable

- Evite productos lácteos sin o incompletas etiquetas.
- Las etiquetas deben de proveer información en utilización y almacenamiento, una lista de todos los ingredientes incluyendo “Leche pasteurizada” y a la compañía productora responsable del producto.
- Productos de queso deben estar sellados por la compañía.
- Compre queso de la sección refrigerada de su supermercado.
- No compre queso de vendedores inautorizados, productores, tianguis, o de vendedores ambulantes de puerta en puerta.



Sugerencias para almacenar y utilizar queso saludable

- Mantenga el queso refrigerado a 41° F o mas frío.
- Envuelva el queso en plástico después de cada uso.
- Lávese las manos con jabón y agua tibia antes de utilizar productos de comida.
- Utilice diferentes utensilios para cortar queso, carne, aves, y mariscos para prevenir contaminación cruzada.

¿Porque debería evitar el queso y la crema agria insaludables?

- Productos lácteos con leche sin pasteurizar pueden contener peligrosas bacterias como la *Listeria*, *Salmonella*, *E-coli*, o *Brucilla*. Estas bacterias pueden causar enfermedades como fiebre, dolores estomacales, diarrea, y enfermedades al feto o aborto espontáneo.
- Productos lácteos comprados de inaprobados productores pudieran haberse producido en condiciones insaludables y pudieran ser transportados sin refrigeración.
- Si usted se enfermara por comer queso suave o crema agria hecho de leche no pasteurizada, vaya con su doctor inmediatamente y llame al Departamento de Salud Pública del Condado de Los Angeles al (888) 397-3993.

Para más información

Si usted tiene alguna pregunta o sospecha de que productos lácteos no autorizados están siendo vendidos o producidos, puede contactar:

- Los Angeles County Environmental Health (626) 430-5400
- Orange County Environmental Health (714) 433-6000
- Riverside County Environmental Health (888) 722-4239
- San Diego County Environmental Health (619) 338-2379
- CA Department of Food & Agriculture (916) 654-0773

8/09

